

עוגת שוקולד עסיסית ב-8 דקות במיקרוגל

טיפ לילדים (ולהורים):
חפשו את מילות ההוראה (הפעלים) במתכון ומרקרו אותן בצבע.
זה יעזר לכם לעבד לפי השלבים ולא לפספס כלום!

הצפוי (גנאש):

אפשרות א' -

- 100 גרם שוקולד מריר (חבילה אחת).
- 1 מיכל שמנת מתוקה או צמחית (250 מיליליטר).

אפן ההכנה:

- **שוכרים** את השוקולד לקוביות.
- **מחממים** את השמנת עד רתיחה.
- **שופכים** על השוקולד ו**מערבבים** עד לקרם חלק.

אפשרות ב' -

- 5 כפות קקאו.
- 5 כפות סוכר.
- 5 כפות מים (או חלב סויה וניל).
- 50 גרם חמאה או שמן קוקוס.
- קורט מלח ומעט תמצית וניל.

אפן ההכנה:

- **מחממים** בסיר קטן על הפירים את הקקאו, הסוכר, המים והמלח.
- **טורפים** היטב עד שהסוכר נמס לגמרי והתערבת חלקה.
- **מוסיפים** את החמאה (או שמן הקוקוס) ואת הוניל.
- **מערבבים** עד שהחמאה נמסה והצפוי הופך למבריק וסמיך.
- **נותנים** לצפוי לנוח 5 דקות ו**מוזגים** על העוגה.

המצרכים לעוגה:

- 4 ביצים.
- 1 כוס סוכר.
- 1 כוס קמח.
- 1 שקית אבקת אפיה.
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן.
- 1 כוס שוקולית לאפיה.
- $\frac{1}{2}$ כוס קקאו.
- 1 כוס מים רתחים (להוסיף בסוף).



אפן ההכנה:

1. **מערבבים** את כל המצרכים בקערה (חוץ מהמים) עד לקבלת בלילה אחידה.
2. **מוסיפים** את כוס המים הרתחים ו**מערבבים** שוב בזהירות עד שהתערבת חלקה.
3. **יוצקים** את הבלילה לתבנית פירקס (זכוכית) המתאימה למיקרוגל.
4. **מכניסים** למיקרוגל ל-8 דקות בדיוק.



גאים בתוצאה? אני מזמינה אתכם לצלם את העוגה שהכנתם ולתיג אותי! המטבח הוא המקום הכי טוב לתרגל בו עצמאות, תכנון ומסגלות.

לעוד אסטרטגיות למידה, פעילויות הפוגה וטיפים להורים – לחצו כאן -

